

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Negara Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang sesuai untuk sektor pertanian, sehingga cocok untuk pertumbuhan berbagai jenis tanaman termasuk tanaman sereal. Tanaman sereal adalah tanaman golongan rumputan yang menghasilkan bijian yang enak dimakan. Gandum, padi, jagung, barli, dan sorgum adalah tanaman sereal yang dibudayakan sampai saat ini. Tanaman sereal menyimpan energi berbentuk pati dalam bijinya. Pati dapat diekstraksi dari biji dan digunakan sebagai suatu sumber energi bagi ternak dan manusia. Biji sereal mengandung sekitar 75% pati, 12% protein, 2% lemak, serta sejumlah sedikit vitamin dan unsur mineral. Definisi populer Amerika, sereal adalah makanan pagi hasil olahan yang ditambah dengan susu, yang biasanya berbahan dasar dari gandum, beras, jagung atau lainnya. Bahan makanan tersebut memiliki kandungan serat tinggi, rendah lemak dan dijual belikan bagi keperluan anak-anak dan orang dewasa (Shiddieq *et al.*, 2018: 52).

Gandum merupakan jenis sereal yang tidak dapat diproduksi dalam negeri, sehingga diperlukan adanya impor untuk bahan tersebut. Gandum merupakan sereal yang sering diolah menjadi tepung terigu. Tepung terigu sudah menyebar merata di setiap lapisan masyarakat, biasanya digunakan untuk membuat hasil olahan seperti roti, mie, kue, *snack*, bahkan gorengan yang dijual di kaki lima. Hal ini membuat Indonesia menjadi ketergantungan akan gandum, karena dimasyarakat bahan tersebut telah menjadi bahan pokok kedua setelah beras.

Bahan pokok pertama bangsa Indonesia adalah beras, beras biasanya dijadikan sebagai makanan utama masyarakat Indonesia di berbagai daerah berupa nasi, bubur, lontong atau yang lainnya. Beras merupakan bulir gabah yang sudah dikupas kulitnya. Beras umumnya berwarna putih, tetapi ada beberapa varietas yang menghasilkan bulir berwarna hitam, merah, kuning tua, coklat, dan ungu (Utama, 2015: 7-8).

Ketergantungan masyarakat Indonesia pada bahan gandum dan beras membuat bahan lokal lainnya kurang diminati. Padahal di Indonesia sendiri memiliki berbagai bahan tanaman yang melimpah khususnya sereal. Sereal tersebut seperti jagung, sorgum (*cantel*), millet, jewawut (*foxtail millet*), jali-jali (*hanjeli*). Akan tetapi pemanfaatan bahan-bahan tersebut menjadi sebuah produk makanan, masih kurang beragam di Indonesia.

Salah satu contoh sereal yang mudah ditemui di Indonesia adalah jagung. Jagung merupakan salah satu komoditi yang banyak terdapat di Indonesia dan memiliki potensi yang cukup besar sebagai sumber karbohidrat berupa tepung dan pati jagung yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan baru (Saniati *et al.*, 2013). Jagung memiliki kandungan zat gizi setiap 100 gram antara lain air (10 gram), protein (10 gram), karbohidrat (70 gram), lemak (4,5 gram) dan serat (2 gram), kandungan gizi tersebut tidak jauh berbeda dari padi / beras (Purmono, 2007: 8).

Jagung memiliki berbagai jenis olahan sebagai bahan pangan yaitu pati jagung, beras jagung, tepung jagung dan minyak jagung. Beberapa hal di atas merupakan contoh olahan dari sereal jagung. Bukan hanya itu saja, sereal

sebenarnya memiliki banyak jenis dan juga hasil olahannya pun bermacam-macam tergantung dari sereal yang digunakan. Jagung yang dibuat menjadi sebuah tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi (*difortifikasi*), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis ini. Penyimpanan tepung jagung harus dengan cara yang benar, penyimpanan yang salah dapat menyebabkan berubahnya yang tidak diharapkan seperti berbau apek dan dipenuhi oleh kutu.

Tepung terigu merupakan hasil teknik olah dari gandum berupa tepung yang terdiri dari tiga macam tepung, yaitu protein tinggi, sedang, dan rendah. Tepung terigu protein tinggi biasanya diolah menjadi pasta. Pasta adalah makanan olahan yang banyak digunakan pada masakan Italia. Dibuat dari campuran tepung terigu, minyak zaitun, dan telur. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus atau digoreng. Adonan pasta pun dibuat dengan variasi rasa dan isi. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya spaghetti, makaroni dan lasagna (Brotodjojo, 2013: 6-11).

Tepung terigu ternyata dapat disubstitusikan atau bahkan diganti dengan tepung lainnya dalam pembuatan adonan pasta. Bahkan telah dikembangkan juga pasta dari bahan-bahan sereal lain, seperti dari millet, sorgum, tepung beras, dan lainnya. Pada penelitian ini dikembangkan sebuah pasta dari bahan dasar tepung beras merah yang disubstitusi oleh tepung jagung putih dengan ditambahkan pati dari umbi-umbian. Tepung jagung putih berfungsi sebagai substitusi bahan utama yaitu tepung beras merah pada pembuatan *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce*

*Barbeque “Pacolle Chisbar”*. *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* merupakan produk pasta *farffale* yang dibuat dari tepung jagung putih dan tepung beras merah yang diberi pelengkap *mix vegetable*, *chicken crispy*, dan *sauce barbeque*.

Pemilihan produk pasta disini dikarenakan, pasta merupakan produk yang mudah diolah dan dapat dikreasikan dari segi bentuk, warna, maupun hasil olahan pastinya yang beragam, bahan yang dibutuhkan juga mudah didapat. Sayangnya bahan dasar pasta terbuat dari gandum, hal itu akan menambah ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap bahan tersebut. Guna mengurangi gandum dan beras, digunakan bahan lokal berupa tepung jagung putih sebagai substitusi bahan baku beras dalam produk pasta tadi. Penggunaan jagung diharapkan mampu mengurangi penggunaan gandum dan beras yang telah menjadi bahan pokok yang digantungkan. Pemilihan tepung jagung putih sebagai substitusi karena jagung putih mudah ditemukan, warna yang dihasilkan berwarna putih, tepung jagung juga sudah mulai banyak dipasarkan, harga dari tepung jagung terbilang lebih murah daripada sereal lainya, jagung putih juga memiliki kandungan gizi yang bagus. Selain itu, pemilihan tepung jagung sebagai pengganti tepung terigu karena jagung memiliki kandungan pati yang memberikan tekstur dan kekentalan dari berbagai makanan. Pasta yang disubstitusi dengan tepung jagung diprediksi akan menghasilkan tekstur rekat yang kuat dan padat karena ada tepung beras merahnya saat sebelum direbus dan kenyal setelah direbus.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* dengan bahan sereal lokal yaitu jagung

putih dan beras merah agar menghasilkan produk yang menarik, bernilai jual dan dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan uraian sebelumnya, maka akan dilakukan penelitian untuk menemukan resep *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* dengan bahan dasar tepung beras merah yang disubstitusi menggunakan tepung beras putih, bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut, dan mengetahui kandungan gizi yang ada pada *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diperoleh identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Ketergantungan masyarakat pada gandum dan beras, yang membuat rendahnya konsumsi sereal lainya.
2. Masih terbatasnya sereal yang dimanfaatkan sebagai variasi produk dan teknik pengolahannya.
3. Belum diketahui formula *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.
4. Belum diketahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.
5. Belum diketahui kandungan gizi pada *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.

## **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan bahan dasar tepung jagung

putih dan tepung beras merah dalam pembuatan *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*, serta mengetahui tingkat penerimaan produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* oleh masyarakat dan nilai gizi yang terkandung dalam *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana resep yang tepat pada produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*?
2. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*?
3. Bagaimana kandungan gizi yang terkandung dalam *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat diambil beberapa tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Menemukan resep produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.
3. Mengetahui kandungan gizi yang terkandung dalam *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”*.

## **F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

*Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* merupakan salah satu jenis olahan pasta yang termasuk hidangan main course dari pasta *farfalle* yang berbahan dasar tepung jagung putih dan tepung beras merah diberi pelengkap *mix vegetable*, *chicken crispy*, dan *sauce barbeque*. Bahan baku dari masakan ini adalah pasta yang telah diganti dengan tepung jagung putih dan tepung beras merah yang dibentuk menyerupai pita atau dasi kupu-kupu kemudian direbus, dicampur dengan *sauce* dan dihidangkan dengan *mix vegetable* dan *chicken crispy*. *Pacolle Chisbar* singkatan dari *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque*. Penyajian *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* diletakkan diatas *dinner plate* kemudian disajikan dengan *mix vegetable* dan *chicken crispy* yang juga dijadikan sebagai *garnish* dan ditambah dengan potongan daun dill diatas pasta. Komposisi penyajian *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* adalah pasta sebagai karbohidrat sebanyak 75 gram, ayam sebagai protein sebanyak 225 gram, dan sayuran sebagai serat sebanyak 75 gram. Karakteristik dari *Pasta Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque “Pacolle Chisbar”* adalah bertekstur kenyal, lebih padat dari produk aslinya, pasta yang berbahan dasar jagung tidak akan terlalu berasa bahan utamanya karena ada rasa gurih dari *chicken crispy* yang dipadukan dengan rasa sedikit pedas manis karena saus barbeque. Selain itu kebanyakan pasta berwarna kuning, sedangkan pasta ini akan berwarna merah keputihan karena bahan lebih dominan tepung jagung putih daripada beras merah. Walau aroma pasta yang dihasilkan akan berbeda dari yang aslinya, yaitu beroma beras merah, jagung dan

juga telur, tetapi aromanya akan tersamarkan dengan aroma sedap dari *barbeque sauce* dan *chicken crispy*.

#### **G. Manfaat Pengembangan Produk**

Manfaat dari pengembangan adalah :

1. Bagi Peneliti
  - a. Dapat mengembangkan bahan baku lokal menjadi produk yang diminati masyarakat.
  - b. Menambah produk makanan baru dengan bahan baku lokal yang mulai terlupakan dan kurang dimanfaatkan.
  - c. Mengetahui manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam tanaman jagung.
2. Bagi Masyarakat
  - a. Membuat peluang usaha atau wirausaha bagi masyarakat.
  - b. Mensejahterakan para petani dalam menanam jagung.
  - c. Mengetahui berbagai produk yang bisa dikembangkan dari tepung jagung.
3. Bagi Instansi Pemerintahan
  - a. Membuat produk lokal yang bernilai gizi tinggi dan memiliki nilai jual tinggi.
  - b. Memanfaatkan sumberdaya manusia yang mampu menciptakan produk dari bahan baku lokal yang belum banyak dimanfaatkan.
4. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
  - a. Menambah informasi tentang aneka olahan produk lokal.
  - b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan.